



特 許 願

(請)

昭和 50 年 11 月 17 日

特許庁長官 斎藤 英雄 殿

レイトウェイ・メルカート セイシウカホウカ

1. 発明の名称 冷凍焼飯類の製造方法

2. 発明者 サクラシイノ
佐 所 千葉県佐倉市井野 1084
氏 名 関原 仁太 (ほか1名)3. 特許申請人 アラカワクビタオタ
住 所 東京都荒川区東尾久 8の45の4
氏 名 アイケイサービス株式会社
代扱者 清原 一太4. 代理人 甲 101
住 所 東京都千代田区内神田 501,708 小山ビル605号室

氏 名 (6600) 伊藤士 実田 俊夫

5. 添付書類の目録 附録 (03) 225-9529 参

- (1) 明細書 1通
 (2) 図面 1通
 (3) 願書副本 1通
 (4) 委任状 1通
 (5) 出願登録料金書 1通

50 107932



明 細 書

1. 発明の名称

冷凍焼飯類の製造方法

2. 特許請求の範囲

水煮し、水切りをした米に油脂を加えて炒め、この炒め米を炊飯した後冷却し、更に油脂を加えてかきませてから凍結せしめることを特徴とする冷凍焼飯類の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、冷凍焼飯類の製造方法に関する。更に詳しくは、ばら凍結状で得られる冷凍焼飯類の製造方法に関する。

従来のチャーハンなどの中華風焼飯やピラフ、ドライカレーなどの西洋風焼飯は、一般に炊飯後の米飯をバター、マーガリン、ベーコン、ラード、食用油などの油脂で炒めるという調理法がとられている。しかしながら、このような調理法では、一時に大並の調理をすることが困難なことは万人の認めるとところであり、炒められた米飯、特に冷

(1)

⑯ 日本国特許庁

公開特許公報

⑪ 特開昭 52-64439

⑫ 公開日 昭 52. (1977) 5. 27

⑬ 特願昭 50-137932

⑭ 出願日 昭 50. (1975) 11. 17

審査請求 有 (全3頁)

庁内整理番号

7162 49

7162 49

7162 49

⑮ 日本分類

34 B1

34 B1/2

34 B9/1

⑯ Int.CI²

A23L 11/10

A23L 8/36

識別記号

や米飯を用いることが調理上のこつといわれているチャーハンなどでは、加熱して炒められた米飯粒が相互に付着し、塊りとなつたまま油分が十分にゆきわたらないという品質の不均一なものが得られない。こうした品質の不均一性を解消するには、十分な量の油脂を使用すればよいが、このような調理法は不必要に余分の油脂を消費するだけではなく、調理された焼飯が油っぽくなりすぎてかえつて味を落し、それが商品の場合には、その商品価値を低下させる。

一方、生米の段階で油脂で炒め、その後炊飯した場合には、米飯粒への油脂の吸着性にばかりしがみられるばかりではなく、これを凍結した場合にはばら凍結状の焼飯を得ることができない。本発明者らは、かかる難点を解決すべく種々研究の結果、生米を油脂で炒めてから炊飯した米飯を一旦冷却した後、更に加熱することなく油脂で処理することにより、このような課題が解決されることを見出した。

従つて、本発明は、冷凍焼飯類の製造方法に係

(2)

り、この冷凍焼飯類の製造は、水洗し、水切りをした米に油脂を加えて炒め、この炒め米を炊飯した後冷却し、更に油脂を加えてかきませてから凍結させることにより行われる。

具体的には、水洗して適当量の水分を含んだうるち米をなるべく完全に水切りし、油脂、好ましくはラード、ベーコン、バター、マーガリンなどの固形油脂を加熱溶融させながら炒め、このようにして得られた炒め米を水または適当な温度のお湯の中に仕込んで炊飯する。炊飯された米飯は、米飯粒に吸収された油脂のために、ちたかも炊飯された米飯を油脂で炒めたものに近い状態で得られるが、油脂による生米の炒め方の不均一性によつて油分の米飯粒への吸着にむらを生ずる。そのために、炊飯した米飯を一旦室温乃至それ以下の温度に冷風をあてるなどして冷却し、更に油脂、好ましくは植物油などの液状油脂を加えて冷却したままの温度でかきませる。このように処理された米飯は、始めてシャキヤツとした食感の焼飯を与える。それを凍結したものは粒同士がくつき易い米飯

(5)

のような過大な設備を必要とはせず、しかも米飯の炒め工程をとらない比較的簡単な工程および装置で、目的とする焼飯類を均一な製品として一時に大量に製造することができる。

次に、実施例について本発明を説明する。

実施例

一晩水洗した標準うるち米5kgを翌朝洗米し、なるべく完全に水切りをし、これにバター225gをふるびマーガリン300gの溶融混合物を加えて、よくかきませながら約1.5分間炒める。炒められた米は、カラ味その他種々の調味料を混ぜたお湯5.5kgを仕込んだ炊飯釜に入れられ、炊飯される。炊上げられた米飯は、よくかきませてから凍結パンにして、冷風を送つて約10°~20°の温度に冷却する。冷却された米飯には、その重量の約1%程度の一度ボイルさせた植物油が添加され、よくかきませてこの油を米飯粒表面にコーティングしてから、凍結パンに落として-20°~-40°C程度の温度で凍結させる。凍結された焼飯状米飯は、塊状に見える部分があつても軽く

(6)

結局、このようならば凍結状の焼飯類を得るためにには、炊飯釜一旦予冷することならびにその後今度は加熱を伴わない再度の油脂処理をすることが必要であり、このようにすることにより炒め米を原料として、均一な品質の焼飯を大量に生産し得ることが始めて可能となるものであり、従来一般に行われていた米飯を加熱しながら単に油脂で炒めるだけでは不可能であつた焼飯類の量産を可能としたのである。

凍結された焼飯類は、例えば一食分宛真空包装することなどにより、学校集団給食用などに用いることができる。その解凍は自然解凍、電子レンジあるいは加熱による解凍など任意の方法で行なうことができる。熱せられて解凍された焼飯類は、米飯を加熱しながら油脂で炒めた焼飯類と比較して何ら差違はない。このように、本発明に係る冷凍焼飯類の製造方法は、フローリーシング

(6)

手でほぐすとばらばらの米飯粒となる。

この焼飯状米飯には、ビーマン、たまねぎおろしにんじんをそれぞれ別個に細かく切断して辦論水中を通し、これを脱水した後、これら各材料にその約10%程度の量の油をまぶし、凍結したものと、具としてそれぞれ米飯に対して約10%、約8%および約8%の割合で加える。これらの野菜材料が添加された米飯には、更にその約4%位の量のポイル後凍結したむきえびを加えて、一食分宛真空包装し、包装された製品は冷凍貯蔵庫中で保管される。なお、ドライカレーを調理する場合には、調味料の一様としてカレーを添加すればよい。

代理人

弁理士 吉田俊夫

(6)

6. 前記以外の発明者

特開 昭52- 64439 (3)

住所 東京都北区豊島5の5の9-1230

氏名 宮坂竹司

(8)